

Menu de la semaine

du 07 au 10 avril 2026

	Mardi 07	Mercredi 08 Menu Mater're, Ma Santé !	Jeudi 09 Menu De Pâques !	Vendredi 10
Collation	 Yaourt nature et sucre Biscuits Grany nature®		Orange Coque fourrée aux cerises	 Lait Corn Flakes
Entrée	Radis beurre	 Salade de maïs et ciboulette	Oeuf dur mayonnaise sur lit de salade	
Plat	Pizza au thon	Boulettes de pois et blé sauce paprika	Sauté d'agneau (Origine Irlande ou UK) sauce tomate 	 Rôti de porc au jus SP : Rôti de dinde au jus (origine UE)
Garniture		 Carottes persillées 	Röstis de pommes de terre	 Boulgour et courgettes
Produit Laitier	 Edam	 Fromage frais aux fruits	 Babybel®	Brillat Savarin
Dessert	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	Poire Guyot	Chocolat de Pâques Chou à la crème vanille	Banane
Divers	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	 Pomme bicolore Gaufre liégeoise	 Cantal Compote pomme pêche au fruit du dragon Pain viennois	 Kiwi Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	 Compote pomme biscuit allégée en sucre  Pain pavé aux pépites de chocolat



Agriculture biologique



Label Rouge



Viandes françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale

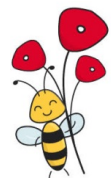


Plats élaborés par nos équipes



Certification environnementale de niveau 2

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Lait	X													
Rôti de porc au jus	X		X											X
Rôti de dinde au jus (origine UE)	X		X											X
Boulgour et courgettes	X		X											
Brillat Savarin	X													
Banane														
Pain de campagne			X											
Pain pavé aux pépites de chocolat			X											
Compote pomme biscuit allégée en sucre														

Conformément au règlement n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire à l'état de trace.